

**Działania na poziomie wojewódzkim**  
**- rekomendowane przez Ministra Edukacji Narodowej**

Mając na uwadze wnioski z ewaluacji Programu w 2015 r. Ministerstwo Edukacji Narodowej rekomenduje, aby na poziomie wojewódzkim były podejmowane działania dotyczące wdrożenia zasad prawidłowego żywienia wśród uczniów i wychowanków. Jak wskazała przeprowadzona na zlecenie MEN ewaluacja zagadnienia te wpisujące się w cel szczegółowy nr 3 Programu, jak również działania oparte na wolontariacie, były najrzadziej podejmowane w trakcie realizowania Programu w latach 2014 i 2015.

W związku z tym, w rekomendowanych przez MEN zadaniach zwrócono szczególną uwagę na aktywizację uczniów i wychowanków w podejmowaniu inicjatyw na rzecz środowiska szkolnego i lokalnego, a w szczególności rówieśników. Aktywne uczestnictwo służyć będzie kształtowaniu postaw prozdrowotnych bezpośrednich i pośrednich uczestników biorących udział w realizacji zadań rekomendowanych przez MEN.

Zadanie rekomendowane przez MEN, zgodnie z decyzją Ministerstwa, ma być realizowane przez jednostki samorządu terytorialnego.

***„Działania dotyczące wdrożenia zasad prawidłowego żywienia wśród uczniów  
i wychowanków - projekty konkursowe dla szkół.”***

Zdrowe, racjonalne żywienie jest jedną z podstawowych potrzeb człowieka i warunkiem prawidłowego rozwoju, dobrego samopoczucia oraz pełnej dyspozycji do uczenia się. Nieprawidłowości w żywieniu są przyczyną wielu zaburzeń, w tym w ostatnich latach, epidemii nadwagi i otyłości. Statystycznie podaje się, że w Europie otyłe jest co czwarte dziecko. W Polsce nadwagę ma 18% dzieci i młodzieży w wieku szkolnym. Jest to poważne zagrożenie dla zdrowia polskiego społeczeństwa, gdyż wyniki badań wskazują, że u 80% dzieci z otyłością utrzymuje się ona w dalszych latach życia.

Ważną rolę w zaspokajaniu potrzeb żywieniowych dzieci i młodzieży oraz w kształtowaniu właściwych zachowań w tym zakresie powinna odgrywać szkoła.

Celem zadania jest:

- 1) kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych uczniów i wychowanków poprzez praktyczną naukę przygotowania pełnowartościowych posiłków;
- 2) zwiększanie kompetencji rodziców, nauczycieli, personelu szkoły dotyczących prawidłowego żywienia;
- 3) zmiana przekonań i postaw dorosłych dotyczących zdrowego żywienia dzieci i młodzieży.

Uczestnikami bezpośrednimi zadania będą: jednostki samorządu terytorialnego, dyrektorzy szkół, nauczyciele, uczniowie, rodzice, personel stołówki szkolnej, lokalne media, pracownicy ochrony zdrowia.

Uczestnikami pośrednimi zadania będą: lokalni producenci żywności i handlowcy, rolnicy, firmy cateringowe oraz instytucje i organizacje pozarządowe, których działalność obejmuje podnoszenie poziomu wiedzy ogólnej lub specjalistycznej w zakresie edukacji żywieniowej społeczeństwa, kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych wśród dzieci i młodzieży, kultywowanie rodzimej produkcji żywności.

Uczniowie szkół (techników) kształcących w zawodzie: Technik żywienia i usług gastronomicznych o symbolu cyfrowym 343404 są przygotowywani m in. do oceniania jakości żywienia, sporządzania potraw i napojów, planowania i oceny żywienia, organizacji produkcji gastronomicznej, planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Warsztaty z zakresu zdrowego żywienia dla uczniów szkół ogólnokształcących zorganizują uczniowie klas III szkół (techników) kształcących w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych, pod kierunkiem nauczycieli zawodu.

Zgodnie z danymi z bazy danych Systemu Informacji Oświatowej (stan na 30.09.2015 r.) w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w województwie małopolskim kształcą się 6737 uczniów w 62 szkołach. Mając na uwadze poziom przygotowania uczniów do realizacji zadania, są rekomendowani uczniowie klas III, których liczba wynosi 1724.

Zadanie będzie polegać na zorganizowaniu i przeprowadzeniu warsztatów z zakresu zdrowego żywienia przez uczniów klas III szkół kształcących w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Uczestnikami warsztatów będą uczniowie szkół podstawowych i gimnazjów.

Zakres merytoryczny i praktyczny szkolenia obejmuje co najmniej:

- 1) jedną godzinę teorii dotyczącej zasad zdrowego żywienia, w oparciu o obowiązujące przepisy i wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie norm żywieniowych uwzględniające wiek rozwojowy i specyficzne potrzeby żywieniowe, promocję produktów lokalnych;
- 2) dwie godziny praktycznej nauki przygotowania posiłków, smacznych, tanich, zdrowych, w oparciu o lokalne, ekologiczne produkty, z uwzględnieniem lokalnych tradycji.

W ramach zadania rekomenduje się przeprowadzenie kampanii medialnej dla rodziców. Celem kampanii będzie:

- zmiana przekonań rodziców na temat prawidłowego żywienia dzieci,
- zwrócenie uwagi rodziców na konieczność spożywania śniadań przez ich dzieci oraz wymaganej liczby posiłków w ciągu dnia,
- przekazanie informacji na temat potrzeb żywieniowych dzieci i młodzieży niezbędnych dla wzrastania i rozwoju,
- ukazanie skutków zdrowotnych i edukacyjnych nieprawidłowych nawyków żywieniowych ich dzieci.

Podczas realizacji zadania uczniowie szkół kształcących w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych we współpracy z uczestnikami pośrednimi zadania przygotują materiały

szkoleniowe dla personelu stołówek szkolnych, które obejmować będą informacje na temat przygotowywania zdrowych posiłków dla uczniów i wychowanków.

Szkoły, które przystąpią do realizacji tego zadania, będą zobowiązane przygotować projekt podejmowania systemowych działań w szkole lub placówce dotyczący wdrożenia zasad prawidłowego żywienia wśród uczniów w tym włączenie pielęgniarstwa lub higienistki w środowisku wychowania i nauczania do działań profilaktycznych w zakresie nadwagi i otyłości. W przygotowaniu tego projektu rekomenduje się korzystanie z przykładów dobrych praktyk opisanych w materiałach informacyjno-edukacyjnych przygotowanych i wydanych w ramach Programu:

- 1) Wspólne drugie śniadanie w szkole.
- 2) Wspieranie dziecka z nadwagą i otyłością w społeczności szkolnej, m.in. Rozdział III. Rola pielęgniarstwa szkolnego we wspieraniu uczniów w profilaktyce nadwagi i otyłości.
- 3) Zdrowe żywienie w szkołach.

Powyższe pozycje są udostępnione w wersji elektronicznej na platformie: [www.bezpiecznaszkola.men.gov.pl](http://www.bezpiecznaszkola.men.gov.pl) - w obszarze Promujemy zdrowy styl życia.

Ponadto, projekty powinny uwzględniać przepisy zawarte w:

- 1) rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 sierpnia 2014 r. w sprawie sposobu realizacji środków towarzyszących, które służą zapewnieniu skutecznego wykonania programu „Owoce i warzywa w szkole” (Dz. U. poz. 1151);
- 2) rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Rekomenduje się, aby projekty były zakończone przygotowaniem w każdym województwie „Festynu zdrowej żywności i potraw promujących lokale produkty i tradycje”. Uczniowie szkół biorących udział w projekcie, tj. kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, szkół podstawowych i gimnazjów we współpracy z przedstawicielami jednostek samorządu terytorialnego, nauczycielami, rodzicami, a także uczestnikami pośrednimi zadania, zorganizują festyn, na którym będą prezentowane:

- lokalne, sezonowe produkty ekologiczne wystawione przez lokalnych producentów żywności, w tym rolników, z opisem wartości odżywczych i zdrowotnych,
- gotowe produkty, posiłki, przekąski, jako przykłady, jak można zjeść tanio, smacznie i zdrowo, z opisem zawartości odżywczej, kalorycznej, ceny itp.,
- materiały informacyjno-edukacyjne, filmy instruktażowe dotyczące zdrowego żywienia, w tym w szczególności dotyczące dzieci i młodzieży.

Wszystkie szkoły lub placówki składające projekty są zobowiązane do przedstawienia procedury oceny efektywności podjętych działań, w odniesieniu do stanu przed wdrożeniem projektu i po jego realizacji oraz oceny rezultatów ilościowych i jakościowych. Efekty jakościowe powinny być wyrażone w liczbach lub danych procentowych, np. wzrost wiedzy o 70% w stosunku do poziomu przed wdrożeniem projektu, itp.

W konkursie będą promowane projekty, w wyniku których zawiązują się partnerstwa z lokalnymi instytucjami i innymi szkołami. Należy zwrócić uwagę na uzyskiwanie efektu synergii wokół szkoły i placówki w prowadzeniu różnorodnych działań na rzecz zmiany postaw i nawyków żywieniowych uczniów i wychowanków oraz ich rodziców. Szkolenie lub udzielone wsparcie ma wtedy bardziej systemowy wymiar, a równocześnie wpływa na liczbę odbiorców proponowanych działań, w tym uzyskane efekty ilościowe i jakościowe.

Efekty jakościowe:

1. Wzrost wiedzy uczniów, rodziców, nauczycieli, lokalnego społeczeństwa z zakresu zdrowego żywienia.
2. Stworzenie warunków do uaktywnienia młodzieży i możliwości prezentacji posiadanej przez nią wiedzy i umiejętności.
3. W dłuższej perspektywie zmiana postaw i tworzenie prawidłowych nawyków wśród uczniów i wychowanków oraz ich rodziców lub opiekunów. W perspektywie długoterminowej narzędziem monitorującym będą wyniki cyklicznych badań pn. Zdrowie i Zachowania Zdrowotne Młodzieży Szkolnej (HSBC Health Behaviour in School-aged Children).
4. Szkoły kształcące w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych staną się liderem zmian w środowisku lokalnym i województwie w zakresie:
  - 1) promowania lokalnych tradycji, w tym innowacji w przyrządzaniu nowych posiłków (uwzględniających normy żywieniowe);
  - 2) promowania zasad zdrowego żywienia i zbilansowanej diety;
  - 3) wprowadzania bioróżnorodności i zrównoważonego rozwoju w polityce żywieniowej szkół i placówek.

Zadanie wpisuje się w cel szczegółowy nr 3 Programu.